



URSPRUNGLAND

Frankrike



Art.nr	SB.nr	Vol. ml	Fl/krt
13061	56597	750	6



Triplette Rabiega Rosé

Provence



En klassisk rosé från Provence. Den rätta färgen och med en härlig syra och fruktiga inslag. Vi är mycket stolta över vår Triplette Rosé

- Jimmy Frischenfeldt Bååth

DRUVOR

Cinsault, Syrah, Grenache, Tibouren, Carignan

TILLVERKNING/ODLING

Druvorna plockas i mindre boxar som sedan kyls ner till 4 °C innan de pressas. Traditionell vinifikation. Vinet har jäst i låg temperatur och mognat i rostfria tankar.

KARAKTÄR

Färgen är vackert blekrosa med en elegant doft av vita persikor, aprikos, vita blommor och viss kryddighet. Smaken är välbalanserad med frisk syra och ett fruktigt inslag av persika, vinbär och viss mineralitet.

PASSAR TILL

Medelhavsinspirerade sallader och fiskrätter som Salad Nicoise och Bouillabaisse. Även utmärkt till en krämig kycklingrisotto och vegetariska rätter med grillade grönsaker.

OM PRODUCENTEN

På Domaine Rabiegas mark har det odlats vin sedan 1500-talet, men framställning av vin under eget namn inleddes först på 1970-talet av Christiane Rabiega. 1986 köpte svenska Vin & Sprit egendomen och tillsammans med Lars Torstenson som vinamakare höjdes kvaliteten på vinerna och Rabiega etablerade sig som en av Provences främsta vingårdar. Den Syrah-baserad prestige cuvée (Clos Dière Cuvée I) av årgång 1990 nådde stora framgångar när den utsågs till en av världens tre bästa Syrah-viner i samband med GaultMillaus "Olympiade du Vin" i Bordeaux år 1991. Clos Dière-vinerna kom sedan att toppnoteras över snart sagt hela världen, från Japan till USA, de kommande 15 åren. Noterbart är också att Rabiega var en av de första i området att ställa om till ekologisk odling – ett arbete som inleddes redan 1989.

Årgång
2021Alkohol
12,5% vol

GASTRODEV

Sans Frontières

Med reservation för ändringar
gastrodev.se

